

Erdbeer-Crostini



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

BACKEN: ca. 3 Minuten

FÜR 12–16 Stück

Backpapier für das Blech

1 Baguette, längs halbiert, in 12–16 Stücken
2 EL Olivenöl

400 g Erdbeeren, in Scheiben
1–1½ EL reifer Balsamico-Essig
1 EL Zucker
250 g Ricotta
1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
Pfeffer
½ Bund Minze, gezupft

Olivenöl und Balsamico-Essig zum Darüberträufeln

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

BAGUETTE-SCHEIBEN

Auf das vorbereitete Blech verteilen. Öl daraufträufeln.

BACKEN

In der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Ofens ca. 3 Minuten rösten, herausnehmen, auskühlen lassen.

ERDBEEREN

Mit Balsamico und Zucker mischen, 5–10 Minuten ziehen lassen. Erst Ricotta, dann Erdbeeren auf den Baguette-Scheiben verteilen. Zitronenschale, Pfeffer und Minze daraufgeben. Nach Belieben mit Öl und/oder Balsamico beträufeln, sofort servieren.